



МЕНЮ

27 апреля 2026 г.

Сад 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	4,63	4,59	10,28	101,89	0,09
2024	TK № 38	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ С КУРАГОЙ	150	6,85	7,54	37,03	244,57	0,83
2024	TK № 9	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,07	2,43	13,64	89,45	0,52
2024	TK № 10	АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	110	0,99	0,22	8,87	47,10	65,72
Итого			495	15,54	14,78	69,82	483,01	67,16
II Завтрак								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ	200	5,95	5,12	9,84	110,66	1,10
Итого			200	5,95	5,12	9,84	110,66	1,10
Обед								
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	50	0,40	0,88	1,24	14,42	4,95
2024	TK № 39	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	180/20	6,70	3,29	28,25	169,57	2,84
2012	34	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	85	17,49	6,87	2,80	163,76	13,86
2012	331	КАБАЧКИ, ПРИПУЩЕННЫЕ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	135	1,46	3,17	8,21	67,91	7,59
2024	TK № 40	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0,32	0,07	17,51	72,48	0,00
2024	TK № 37	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
2024	TK № 21	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
Итого			730	30,61	15,41	86,15	627,93	29,24
Полдник								
2024	TK № 41	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	75	9,24	6,60	9,75	135,21	0,19
2012	318	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	140	2,75	5,54	22,19	149,89	11,20
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	174	0,87	0,17	17,57	74,78	3,48
2024	TK № 28	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,67	0,22	10,69	51,43	0,00
2024	TK № 5	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,89	0,73	12,96	66,07	0,00
2024	TK № 42	ПРЯНИКИ	32	1,87	1,49	23,80	116,16	0,00
Итого			471	18,29	14,75	96,96	593,54	14,87
Всего				70,39	50,06	262,77	1 815,14	112,37

Медсестра / _____

20